

Gratinovaná treska

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 2

- Aljašská treska 2 plátek
- Máslo 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Česnek 1 stroužek
- Strouhanka 2 hrst
- Kmín drcený 1 špetka
- Tymián 1 špetka
- Citron 2 plátek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Tresku osolíme, opepříme a posypeme drceným kmínem.

Strouhanku smícháme s 2 lžícemi rozpuštěného másla, trochou soli, drceným stroužkem česneku, špetky tymiánu a pepře a pořádně rukou propracujeme, aby se všechny suroviny promíchaly.

Předehřejeme troubu a pekáč si vymažeme máslem. Vložíme plátky tresky. Na ní poklademe ochucenou strouhanku a vytvoříme souvislou vrstvu.

Dáme zapéct dozlatova.

Podáváme s bramborem